KitchenAid®

MICROWAVE OVEN

Use & Care Guide

In Canada, for assistance, installation or service, call: **1-800-807-6777** or visit our website at...

www.KitchenAid.ca

FOUR À MICRO-ONDES

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service, composez le **1-800-807-6777** ou visitez notre site web à...

www.KitchenAid.ca

Table of Contents/Table des matières.....2

Model/Modèle YKCMS1555S

W10208004A

TABLE OF CONTENTS

MICROWAVE OVEN SAFETY....3
INSTALLATION INSTRUCTIONS....5
Unpacking....5
Location Requirements....5
Electrical Requirements....5
PARTS AND FEATURES....6
Turntable....6
MICROWAVE OVEN CONTROL....6
Display....6
Start....7
Add A Minute....7
Off....7
Clock....7
Tones....7
Timer....7
Control Lock....7
Options....7
MICROWAVE OVEN USE....8
Food Characteristics....8
Cooking Guidelines....8
Cookware and Dinnerware....8
Aluminum Foil and Metal....9
Microwave Cooking Power....9
Manual Cooking....9
Cooking in Stages....10
Custom Cooking....10
Custom Defrosting....10
Sensor Cooking....11
Sensor Cook....11
Sensor Popcorn....11
Sensor Reheat....12
Keep Warm....12
MICROWAVE OVEN CARE....12
General Cleaning....12
TROUBLESHOOTING....13
ASSISTANCE OR SERVICE....14
Replacement Parts....14
Built-In Kits....14
WARRANTY....15

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES....16
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION....18
Déballage....18
Exigences d'emplacement....18
Spécifications électriques....18
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES....19
Plateau rotatif....19
TABLEAU DE COMMANDE DU FOUR À MICRO-ONDES....19
Affichage....19
Mise en marche....20
Ajouter une minute....20
Arrêt....20
Horloge....20
Signaux sonores....20
Minuterie....20
Verrouillage des commandes....20
Options....20
UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES....21
Caractéristiques des aliments....21
Guide de cuisson....21
Ustensiles de cuisson et vaisselle....22
Papier d'aluminium et métal....22
Puissance de cuisson des micro-ondes....22
Cuisson manuelle....23
Cuisson par étapes....23
Cuisson personnalisée....23
Décongélation personnalisée....24
Cuisson par détection....24
Cuisson par détection automatique....25
Maïs éclaté par détection....25
Réchauffage par détection....26
Garder au chaud....26
ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES....27
Nettoyage général....27
DÉPANNAGE....28
ASSISTANCE OU SERVICE....29
Pièces de rechange....29
Trousses pour fours encastrés....29
GARANTIE....30

MICROWAVE OVEN SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠ DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

⚠ WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING: To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:

- Read all instructions before using the microwave oven.
- Read and follow the specific “PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY” found in this section.
- The microwave oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See “GROUNDING INSTRUCTIONS” found in this section and in the provided Installation Instructions.
- Install or locate the microwave oven only in accordance with the provided Installation Instructions.
- Some products such as whole eggs in the shell and sealed containers – for example, closed glass jars – are able to explode and should not be heated in the microwave oven.
- Use the microwave oven only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in the microwave oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate the microwave oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- The microwave oven should be serviced only by qualified service personnel. Call an authorized service company for examination, repair, or adjustment.
- See door surface cleaning instructions in the “Microwave Oven Care” section.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend the microwave oven when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in oven.
  - If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
  - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
- Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

  To reduce the risk of injury to persons:
  - Do not overheat the liquid.
  - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
  - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
  - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
  - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in the microwave oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not operate any heating or cooking appliance beneath the microwave oven.
- Do not mount microwave oven over or near any portion of a heating or cooking appliance.
- Do not use paper products when appliance is operated in the “PAN BROWN” mode (on models with this feature).
- Do not store any materials, other than manufacturer’s recommended accessories, in this microwave oven when not in use.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven when the microwave oven is in operation.
- Do not cover or block any openings on the microwave oven.
- Do not store this microwave oven outdoors. Do not use the microwave oven near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, or similar locations.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not mount over a sink.
- Do not cover racks or any other part of the microwave oven with metal foil. This will cause overheating of the microwave oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

(1) Door (bent),

(2) Hinges and latches (broken or loosened),

(3) Door seals and sealing surfaces.

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Unpacking

1. Empty the microwave oven of any packing materials.
2. Clean the inside with a soft, damp cloth.
3. Check for damage, such as:
   - a door that is not lined up correctly
   - damage around the door, or
   - dents on the interior or exterior of the microwave oven.

   If there is any damage, do not operate the microwave oven until a designated service technician has checked it and made any needed repairs.

Location Requirements

⚠WARNING

Excessive Weight Hazard

Use two or more people to move and install microwave oven.

Failure to do so can result in back or other injury.

IMPORTANT: The control side of the microwave oven is the heavy side. Handle the microwave oven gently. The weight of the microwave oven is over 35 lbs (15.9 kg).

- Place the microwave oven on a cart, counter, table or shelf that is strong enough to hold the microwave oven and the food and utensils you place inside it.
- The microwave oven should be at a temperature above 50°F (10°C) for proper operation.

NOTE: Some models can be built into a wall or cabinet by using one of the trim kits listed in the “Assistance or Service” section.

- Do not block the exhaust vents or air intake openings. Allow a few inches of space at the back and side of the microwave oven where the exhaust vents are located. Blocking the exhaust vents could cause damage to the microwave oven, as well as poor cooking results.
- Make sure the microwave oven legs are in place to ensure proper airflow. If vents are blocked, a sensitive thermal device may automatically turn the microwave oven off. The microwave oven should work properly once it has cooled.

Electrical Requirements

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Observe all governing codes and ordinances.

Required:

- A 120 Volt, 60 Hz, AC only, 15- or 20-amp electrical supply with a fuse or circuit breaker.

Recommended:

- A time-delay fuse or time-delay circuit breaker.
- A separate circuit serving only this microwave oven.

GROUNDING INSTRUCTIONS

- **For all cord connected appliances:**
  The microwave oven must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. The microwave oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

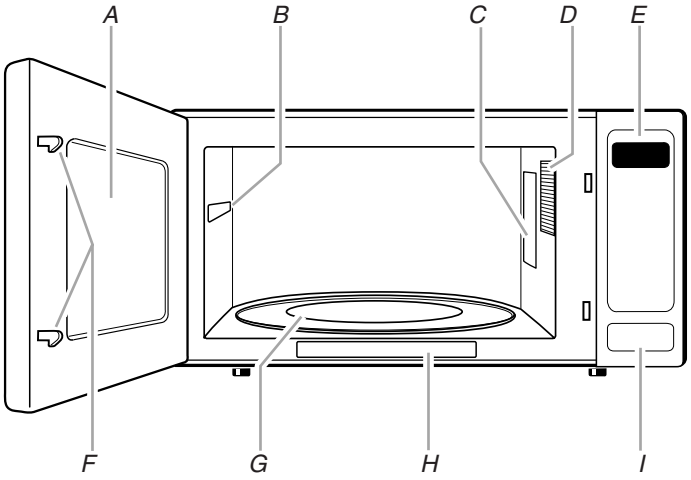
WARNING: Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the microwave oven is properly grounded.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the microwave oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

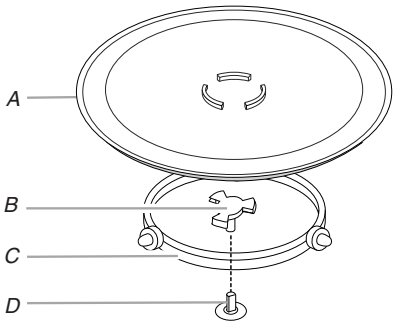
PARTS AND FEATURES

This manual may cover several different models. The model you have purchased may have some or all of the features shown here. The appearance of your particular model may differ slightly from the illustrations in this manual.



A. Metal shielded window
B. Model and serial number plate
C. Microwave inlet cover
D. Microwave oven light
E. Control panel
F. Door lock system
G. Glass turntable
H. Cooking guide label
I. Door open push button

Turntable



A. Turntable
B. Hub
C. Support
D. Shaft

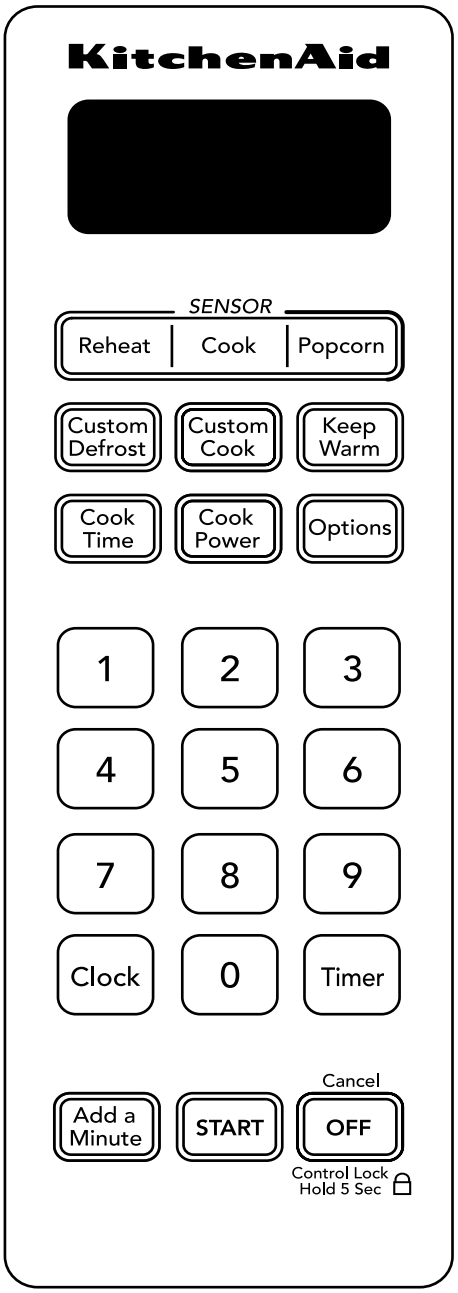
The turntable can rotate in either direction to help cook food more evenly. For best cooking results, do not operate the microwave oven without having the turntable in place. See “Assistance or Service” to reorder any of the parts.

To Install:

1. Place the support on the microwave oven cavity bottom.
2. Place the turntable on the support.

   Fit the raised, curved lines in the center of the turntable bottom between the three spokes of the hub. The rollers on the support should fit inside the turntable bottom ridge.

MICROWAVE OVEN CONTROL



Display

When power is first supplied to the microwave oven, “:” will appear in the display. If the “:” appears in the display at any other time, a power failure has occurred. Reset the clock if needed.

When the microwave oven is in use, the display shows cook time remaining. When the microwave oven is not in use, the display shows the time of day (if the clock is set) or Timer countdown.

The clock may be turned on or off, the scroll speed may be adjusted and the weight measure may be changed using Options. See “Options” section.

Start

The START pad begins any function. If non-sensor cooking is interrupted, touching START will resume the preset cycle. Touching START will not resume an interrupted sensor cycle.

Add A Minute

Cook time may be added to a manual cook cycle by touching the ADD A MINUTE pad. Touching ADD A MINUTE during the cycle will add 1 minute of cook time at the current cook power. Each additional touch adds 1 minute of cook time.

The ADD A MINUTE pad will also start the microwave oven at 100% power for 1 minute after the door is closed or OFF is touched. Additional time may be added by touching ADD A MINUTE.

Off

The OFF pad clears any incorrect command, and cancels functions. It will not erase the time of day. OFF is also used to lock and unlock the control panel. See “Control Lock” section.

The microwave oven will also turn off when the door is opened. Close the door and touch START to resume the non-sensor cycle.

Clock

This is a standard 12-hour clock (12:00-11:59), with “P” as P.M. indicator (no indicator for A.M.).

To Set Clock:

The microwave oven and Timer must be off.

1. Touch CLOCK.
2. Touch number pads to correct time of day.
3. Touch CLOCK.

The clock may be hidden using Options. See “Options” section.

Tones

Tones are audible signals that may be turned off using Options. See “Options” section. These tones indicate the following:

One tone

- Valid entry

Two tones

- End of stage in multistage cooking
- Invalid entry (short tones)
- Hidden feature entered or exited

Four tones

- End of cycle

Five tones

- During defrost cycle, as reminder to check, turn, rearrange, or separate food

Seven tones

- End of Timer countdown

Timer

The Timer can be set in minutes and seconds, up to 99 minutes, 99 seconds, and counts down the set time.

NOTE: The Timer does not start or stop the microwave oven.

Cook functions may be used while the Timer is counting down. When the cook function is active in the display, touch and hold TIMER to see the Timer countdown.

To Set:

1. Touch TIMER.
2. Touch number pads to enter desired time.
3. Touch START.

   When the set time ends, “END” will scroll across the display and the end-of-Timer tones will sound.
4. Touch OFF during the Timer countdown to cancel the Timer.

The time can be reset during the countdown by repeating the above steps.

The Timer cannot be canceled during a cook function without first canceling the cook function.

Control Lock

The Control Lock shuts down the control panel pads to avoid unintended use of the microwave oven. If any pad is touched while the Control Lock is active, “LOCKED” will appear in the display.

To Lock/Unlock Control: Touch and hold OFF for approximately 4 seconds until 2 tones sound and “LOCKED” appears in the display. Repeat to unlock the control. Two tones will sound, and the display will return to the time of day.

Options

Settings can be selected, and displays can be changed by using Options.

To Change Options: Touch OPTIONS repeatedly to select the option, then follow instructions on the display to select the setting.

OPTION	SETTING
Sound (tones)	On or Off
Clock	On or Off (hidden)
Scroll speed	Slow, Medium or Fast
Weight	lbs or kg
Language	English or French

MICROWAVE OVEN USE

A magnetron in the microwave oven produces microwaves which reflect off the metal floor, walls and ceiling and pass through the turntable and appropriate cookware to the food. Microwaves are attracted to and absorbed by fat, sugar and water molecules in the food, causing them to move, producing friction and heat which cooks the food.

- To avoid damage to the microwave oven, do not lean on or allow children to swing on the microwave oven door.
- To avoid damage to the microwave oven, do not operate when it is empty.
- Baby bottles and baby food jars should not be heated in microwave oven.
- Clothes, flowers, fruit, herbs, wood, gourds, paper, including brown paper bags and newspaper, should not be dried in microwave oven.
- Paraffin wax will not melt in the microwave oven because it does not absorb microwaves.
- Use oven mitts or pot holders when removing containers from microwave oven.
- Do not overcook potatoes. At the end of the recommended cook time, potatoes should be slightly firm. Let potatoes stand for 5 minutes. They will finish cooking while standing.
- Do not cook or reheat whole eggs inside the shell. Steam buildup in whole eggs may cause them to burst, requiring significant cleanup of microwave oven cavity. Cover poached eggs and allow a standing time.

Food Characteristics

When microwave cooking, the amount, size and shape, starting temperature, composition and density of the food affect cooking results.

Amount of Food

The more food heated at once, the longer the cook time needed. Check for doneness and add small increments of time if necessary.

Size and Shape

Smaller pieces of food will cook more quickly than larger pieces, and uniformly shaped foods cook more evenly than irregularly shaped food.

Starting Temperature

Room temperature foods will heat faster than refrigerated foods, and refrigerated foods will heat faster than frozen foods.

Composition and Density

Foods high in fat and sugar will reach a higher temperature, and will heat faster than other foods. Heavy, dense foods, such as meat and potatoes, require a longer cook time than the same size of a light, porous food, such as cake.

Cooking Guidelines

Covering

Covering food helps retain moisture, shorten cook time and reduce spattering. Use the lid supplied with cookware. If a lid is not available, wax paper, paper towels or plastic wrap approved for microwave ovens may be used. Plastic wrap should be turned back at one corner to provide an opening to vent steam. Condensation on the door and cavity surfaces is normal during heavy cooking.

Stirring and Turning

Stirring and turning redistribute heat evenly to avoid overcooking the outer edges of food. Stir from outside to center. If possible, turn food over from bottom to top.

Arranging

If heating irregularly shaped or different sized foods, arrange the thinner parts and smaller sized items toward the center. If cooking several items of the same size and shape, place them in a ring pattern, leaving the center of the ring empty.

Piercing

Before heating, use a fork or small knife to pierce or prick foods that have a skin or membrane, such as potatoes, egg yolks, chicken livers, hot dogs, and sausage. Prick in several places to allow steam to vent.

Shielding

Use small, flat pieces of aluminum foil to shield the thin pieces of irregularly shaped foods, bones and foods such as chicken wings, leg tips and fish tail. See “Aluminum Foil and Metal” first.

Standing Time

Food will continue to cook by the natural conduction of heat even after the microwave cooking cycle ends. The length of standing time depends on the volume and density of the food.

Cookware and Dinnerware

Cookware and dinnerware must fit on the turntable. Always use oven mitts or pot holders when handling because any dish may become hot from heat transferred from the food. Do not use cookware and dinnerware with gold or silver trim. Use the following chart as a guide, then test before using.

MATERIAL	RECOMMENDATIONS
Aluminum Foil, Metal	See “Aluminum Foil and Metal” section.
Browning Dish	Bottom must be at least 3/16" (5 mm) above the turntable. Follow manufacturer’s recommendations.
Ceramic Glass, Glass	Acceptable for use.
China, Earthenware	Follow manufacturer’s recommendations.
Melamine	Follow manufacturer’s recommendations.

MATERIAL	RECOMMENDATIONS
Paper: Towels, Dinnerware, Napkins	Use nonrecycled and those approved by the manufacturer for microwave oven use.
Plastic: Wraps, Bags, Covers, Dinnerware, Containers	Use those approved by the manufacturer for microwave oven use.
Pottery and Clay	Follow manufacturer's recommendations.
Silicone Bakeware	Follow manufacturer's recommendations.
Straw, Wicker, Wooden Containers	Do not use in microwave oven.
Wax Paper	Acceptable for use.

To Test Cookware or Dinnerware for Microwave Use:

1. Place cookware or dinnerware in microwave oven with 1 cup (250 mL) of water beside it.
2. Cook at 100% cooking power for 1 minute.

Do not use cookware or dinnerware if it becomes hot and the water stays cool.

Aluminum Foil and Metal

Always use oven mitts or pot holders when removing dishes from the microwave oven.

Aluminum foil and some metal can be used in the microwave oven. If not used properly, arcing (a blue flash of light) can occur and cause damage to the microwave oven.

OK for Use

Racks and bakeware supplied with the microwave oven (on some models), aluminum foil for shielding, and approved meat thermometers may be used with the following guidelines:

- To avoid damage to the microwave oven, do not allow aluminum foil or metal to touch the inside cavity walls, ceiling or floor.
- Always use the turntable.
- To avoid damage to the microwave oven, do not allow contact with another metal object during microwave cooking.

Do Not Use

Metal cookware and bakeware, gold, silver, pewter, non-approved meat thermometers, skewers, twist ties, foil liners such as sandwich wrappers, staples and objects with gold or silver trim or a metallic glaze should not be used in the microwave oven.

Microwave Cooking Power

Many recipes for microwave cooking specify which cooking power to use by percent or name. For example, 70%=Medium-High.

Use the following chart as a general guide for the suggested cooking power of specific foods.

PERCENT/NAME	USE
100%, High (default setting)	Quick heating convenience foods and foods with high water content, such as soups, beverages and most vegetables.
90%	Cooking small, tender pieces of meat, ground meat, poultry pieces and fish fillets. Heating cream soups.
80%	Heating rice, pasta or stirrable casseroles. Cooking and heating foods that need a cook power lower than high. For example, whole fish and meat loaf.
70%, Medium-High	Reheating a single serving of food.
60%	Cooking sensitive foods such as cheese and egg dishes, pudding and custards. Cooking non-stirrable casseroles, such as lasagna.
50%, Medium	Cooking ham, whole poultry and pot roasts. Simmering stews.
40%	Melting chocolate. Heating bread, rolls and pastries.
30%, Medium-Low, Defrost	Defrosting bread, fish, meats, poultry and precooked foods.
20%	Softening butter, cheese, and ice cream.
10%, Low	Taking chill out of fruit.

Manual Cooking

To Use:

1. Place food on the turntable, and close the door.
2. Touch COOK TIME.

   "ENTER COOKING TIME" will scroll across display. Enter the length of time to cook.

   If cooking with 100% power, skip Step 3.
3. Touch COOK POWER, then set the desired cooking power. See "Microwave Cooking Power."
4. Touch START.

   When the cycle ends, "END" will appear in the display, and the end-of-cycle tones will sound.
5. Touch OFF or open the door to clear the display.

Cook time may be added in 1-minute increments during the cycle by touching ADD A MINUTE.

Cooking in Stages

The microwave oven can be set to cook at different cooking powers for various lengths of time, up to 2 stages.

To Cook in Stages:

1. Place food on the turntable, and close the door.
2. Touch COOK TIME.

   "ENTER COOKING TIME" will scroll across display. Enter the length of time to cook during the first stage.
3. Touch COOK POWER, then enter the desired cooking power for the 1st stage. See "Microwave Cooking Power."
4. Repeat steps 2 and 3 for second stage.
5. Touch START.

   Two tones will sound between stages.

   When the cycle ends, "END" will appear in the display, and the end-of-cycle tones will sound.
6. Touch OFF or open the door to clear the display.

Cook time may be added in 1 minute increments during the cycling stage by touching ADD A MINUTE.

Custom Cooking

Times and cooking power have been preset for certain microwavable foods. Use the following chart as a guide.

FOOD	QUANTITY/INSTRUCTIONS
Bacon*	2-6 slices, average thickness/ Follow directions on package.
Frozen Roll/Muffin (prebaked)	1-6 pieces, 2 oz (57 g) each**/ Place on paper towel.
Fresh Roll/Muffin (prebaked)	1-6 pieces, 2 oz (57 g) each**/ Place on paper towel.
Beverage	1 or 2 cups, 8 oz (250 mL) each/ Do not cover. The diameter of the cup's opening will affect how the liquid heats. Beverages in cups with smaller openings may heat faster.
Chicken Pieces	0.5-2.0 lbs (227-907 g)/ Place in microwave-safe container and add 2-4 tbs (30-60 mL) liquid. Cover with plastic wrap. Let stand 2-3 minutes after cooking.
Hot Cereal	1-6 servings/ Follow directions on package. Use microwave-safe bowls with high sides.

*Differences in the amount of fat, meat, thickness, and curing process affect results. Average is 16 slices per pound.

**For smaller rolls, 2 rolls may be counted as 1 piece.

To Use Custom Cook:

1. Place food on the turntable, and close the door.
2. Touch CUSTOM COOK repeatedly to scroll through foods.
3. Enter quantity.
4. Touch START or wait for the microwave oven to start automatically after a brief delay.

   The display will count down the cook time.

   When the cycle ends, "END" will appear in the display, and the end-of-cycle tones will sound.
5. Touch OFF or open the door to clear the display.

Custom Defrosting

The Custom Defrost feature's preset programs can be used, or the microwave oven can be manually set to defrost.

- Unwrap foods and remove lids (for example, from fruit juice containers) before defrosting.
- Shallow packages will defrost more quickly than thick blocks.
- Separate food pieces as soon as possible during or at the end of the cycle for more even defrosting.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips and fish tails. See "Aluminum Foil and Metal" first.

The Custom Defrost feature has preset times and cook powers for 3 categories: Meat, Poultry and Fish. Custom Defrost should not be used for food that has been left outside the freezer for more than 20 minutes, or for frozen ready-made food. Use the following chart as a guide.

MEAT	
Beef: ground, steaks, roast, stew	The narrow or fatty areas of irregular shaped cuts should be shielded with foil before defrosting.
Lamb: stew and chops	
Pork: chops, ribs, roasts, sausage	Do not defrost less than 1/4 lb (113 g) or two 4 oz (113 g) patties. Place all meats in microwave-safe baking dish. Do not cover.
POULTRY	
Chicken: whole and cut up	Place in microwave-safe baking dish, chicken breast side up. Do not cover.
Cornish hens	
Turkey: breast	
FISH	
Fillets, Steaks, Whole, Shellfish	Place in microwave-safe baking dish. Do not cover.

To Use Custom Defrost:

1. Place food, uncovered, on the turntable and close the door.
2. Touch CUSTOM DEFROST.

   The display will show the setting for defrosting Meat. Touch CUSTOM DEFROST a second time for the Poultry setting, and a third time for the Fish setting.
3. Enter the weight.

   Weight can be set from 0.1 to 6.0 lbs (45 g to 2.7 kg).
4. Touch START.

   The display will count down the defrost time.

   During defrosting, 5 short tones will sound. These tones indicate it is time to check, turn, rearrange or separate food. Open door, turn food if necessary, close door and touch START to resume defrosting.

   When the cycle ends, "END" will appear in the display, and the end-of-cycle tones will sound, followed by reminder tones.
5. Touch OFF or open the door to clear the display.

To Defrost Manually: Follow directions in "Manual Cooking" section, and use 30% cooking power. See "Microwave Cooking Power" chart.

Sensor Cooking

A sensor in the microwave oven detects humidity released from the food as it heats, and adjusts the cook time accordingly.

Many sensor cycles require the covering of foods. Microwave-safe containers or steamers with loose-fitting lids are recommended. The loose-fitting lid allows enough steam to escape to be detected by the sensor. When covering foods with plastic wrap, be sure to leave a large enough vent opening to allow the steam to escape.

NOTES:

- The microwave oven should be plugged in for at least 3 minutes.
- The microwave oven cavity and the exterior of the cooking container should be dry.
- The room temperature should not exceed 95°F (35°C).
- If the door is opened during a sensor cycle, sensing will stop and the program will be canceled.

Sensor Cook

The sensor in the microwave oven detects humidity released from the food and automatically sets a cooking time based on the selected food category.

Use the following chart as a guide.

FOOD	QUANTITY/INSTRUCTIONS
Frozen Pizza	6-7 oz (170-198 mL)/ Follow directions on package.
Baked Potato	1-4 medium, 10-13 oz (283-369 g) each/ Pierce each one several times with a fork. Place on turntable around edges, at least 1" (2.5 cm) apart. Let stand 5 minutes after cooking.
Fresh Vegetables	1-4 cups (250 mL-1 L)/ Place in microwave-safe container and add 2-4 tbs (30-60 mL) water. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking.
Frozen Vegetables	1-4 cups (250 mL-1 L)/ Remove from package. Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking.
Frozen Entrée	10-20 oz (283-567 g)/ Remove from package. Loosen cover on three sides. If entrée is not in microwave-safe container, place on plate, cover with plastic wrap and vent.
Rice	0.5-2 cups (125-500 mL) dry rice (Use medium or long grain rice.)/ Follow measurements on package for ingredient amounts. Place rice and liquid in microwave-safe dish. Cover with loose-fitting lid. Let stand 5 minutes after cooking, or until liquid is absorbed. Stir.
Casserole	1-4 cups (250 mL-1 L)/ Place in microwave-safe container, cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking.
Ground Meat	8-32 oz (227-907 g)/ Crumble meat into a microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking.
Fish/ Seafood	4-16 oz (113-454 g)/ Place in microwave-safe dish and add 2-4 tbs (30-60 mL) liquid. Cover with plastic wrap and vent. Let stand 2-3 minutes after cooking.
Eggs	2-5 eggs/ Break eggs into a microwave-safe container with high sides. Add 1 tbs (15 mL) water per egg and beat. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking.

NOTE: When covering foods, make sure the vent opening is large enough for moisture to escape. This will allow the sensor to accurately determine cooking time.

To Use Sensor Cook:

1. Place food on the turntable and close the door.
2. Touch COOK until the desired food type is displayed.

   The microwave oven will start automatically after a brief delay.

   When the cycle ends, “END” will appear in the display, and the end-of-cycle tones will sound.
3. Touch OFF or open the door to clear the display.

Sensor Popcorn

The sensor in the microwave oven determines the appropriate popping time of commercially packaged microwavable popcorn. This function is programmed to detect popping times for 3.5-oz (99 g), 3.0-oz (85 g) and 1.75-oz (50 g) bags.

NOTE: During Popcorn function, as with all microwave cooking functions, the microwave oven should be attended at all times. Listen for popping to slow to 1 pop every 1 or 2 seconds, then stop the cycle.

- To avoid damage to the microwave oven, do not use regular paper bags or glassware.
- Pop only 1 package of popcorn at a time.
- Follow manufacturer’s instructions when using a microwave popcorn popper.
- For best cooking results, do not try to pop unpopped kernels.
- Use fresh bags of popcorn for optimal results.
- Cooking results may vary by brand and fat content. For bag sizes not listed in this section, follow directions on the package.

To Use Sensor Popcorn:

1. Place popcorn bag on the turntable and close the door.
2. Touch POPCORN once for Regular (3.0-3.5 oz [85-99 g]), or twice for Snack (1.75 oz [50 g]).

   The microwave oven will start automatically after a brief delay.

   When the cycle ends, “END” will appear in the display, and the end-of-cycle tones will sound.
3. Touch OFF or open the door to clear the display.

Sensor Reheat

The sensor in the microwave oven determines the reheating time based on the selection. Use the following chart as a guide.

FOOD	SERVING SIZE/INSTRUCTIONS
Dinner Plate (refrigerated)	8-16 oz (227-454 g) Place food on microwave-safe plate, cover with plastic wrap and vent.
Soup/Sauce	1-4 cups (250 mL-1 L) Place in microwave-safe container, cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.
Casserole (refrigerated)	1-2 cups (250-500 mL) Place in microwave-safe container, cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.

NOTE: When covering foods, make sure the vent opening is large enough for moisture to escape. This will allow the sensor to accurately determine reheating time.

To Use Sensor Reheat:

1. Place food on the turntable and close the door.
2. Touch REHEAT until the desired food type is displayed.

   The microwave oven will start automatically after a brief delay.

   When the cycle ends, "END" will appear in the display, and the end-of-cycle tones will sound.
3. Touch OFF or open the door to clear the display.

Keep Warm

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Hot cooked food can be kept warm in the microwave oven. The Keep Warm function uses 10% cook power. Keep Warm can be used by itself, or it can be programmed to follow a cooking cycle.

- Cover plates of food.
- Cover foods that were covered while being cooked.
- For best results, do not cover baked goods such as pastries, pies, turnovers, etc.

To Use:

1. Place hot cooked food on the turntable and close the door.
2. Touch KEEP WARM.

   "KEEP WARM" will scroll twice, and then "TOUCH START" will scroll.
3. Touch START.

   "KEEP WARM" will appear in the display during the entire cycle.

   When the cycle ends, "END" will appear in the display, and the end-of-cycle tones will sound.
4. Touch OFF or open the door to clear the display.

To Set at end of cycle: Touch KEEP WARM while setting a cooking cycle before touching START.

MICROWAVE OVEN CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the microwave oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested unless otherwise noted.

MICROWAVE OVEN CAVITY

To avoid damage to the microwave oven cavity, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some recycled paper towels.

To avoid damage to stainless steel models, rub in direction of grain.

The area where the microwave oven door and frame touch when closed should be kept clean.

Average soil

- Mild, nonabrasive soaps and detergents:

  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

Heavy soil

- Mild, nonabrasive soaps and detergents:

  Heat 1 cup (250 mL) of water for 2 to 5 minutes in microwave oven. Steam will soften soil. Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

Odors

- Lemon juice or vinegar:

  Heat 1 cup (250 mL) of water with 1 tbs (15 mL) of either lemon juice or vinegar for 2 to 5 minutes in microwave oven.

Microwave Inlet Cover

To avoid arcing and microwave oven damage, the microwave inlet cover (see "Parts and Features") should be kept clean.

- Wipe with wet cloth.

MICROWAVE OVEN DOOR AND EXTERIOR

The area where the microwave oven door and frame touch when closed should be kept clean.

- Mild, nonabrasive soaps and detergents:

  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

- Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad:

  Apply glass cleaner to towel, not directly to surface.

Stainless Steel (on some models)

To avoid damage to the microwave oven door and exterior, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Rub in direction of grain.

- KitchenAid® Stainless Steel Cleaner and Polish (not included) KitchenAid® Stainless Steel Wipes (not included):

  See “Assistance or Service” section to order.

- Liquid detergent or all-purpose cleaner:

  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

- Vinegar for hard water spots

TURNTABLE

Replace turntable immediately after cleaning. Do not operate the microwave oven without the turntable in place.

- Mild cleanser and scouring pad
- Dishwasher

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.

Microwave oven will not operate

- **Is the magnetron working properly?**
  Try to heat 1 cup (250 mL) of cold water for 2 minutes at 100% cooking power. If water does not heat, try the steps below. If microwave oven still does not operate, call for service. See “Assistance or Service” section.
- **Is the door completely closed?**
  Firmly close door.
- **Is a packaging spacer (on some models) attached to the inside of the door?**
  Remove packaging spacer, then firmly close door.
- **Is the electronic microwave oven control set correctly?**
  See “Microwave Oven Control” section.
- **On some models, is the Control Lock set?**
  See “Control Lock” section.

Microwave oven makes humming noise

- This is normal and occurs when the power supply switches the magnetron on and off.

Microwave oven door looks wavy

- This is normal and will not affect performance.

Turntable will not operate

- **Is the turntable properly in place?**
  Make sure turntable is correct side up and is sitting securely on the turntable support. See “Turntable” section.
- **Is the turntable support operating properly?**
  Remove turntable. Remove and clean turntable support and rollers. Replace support and turntable. Place 1 cup (250 mL) of water on the turntable, then restart microwave oven. If it still is not working, call for service. See “Assistance or Service” section. Do not operate the microwave oven without turntable and turntable support working properly.

Turntable alternates rotation directions

- This is normal and depends on motor rotation at beginning of cycle.

Display shows messages

- **Is the display showing “:”?**
  The clock has not been set. See “Display” section to clear display. See “Clock” section to reset the clock.
- **Is the display showing a letter followed by a number?**
  See “Display” section to clear. If it reappears, call for service. See “Assistance or Service” section.

Display shows time countdown, but the microwave oven is not operating

- **Is the Timer in use?**
  See “Timer” section.

Tones are not sounding

- **Are tones turned off?**
  See “Tones” section.

Cooking times seem too long

- **Is the cooking power set properly?**
  See “Microwave Cooking Power” section.
- **Are large amounts of food being heated?**
  Larger amounts of food need longer cooking times.
- **Is the incoming voltage less than that specified in “Microwave Oven Safety?”**
  Have a qualified electrician check the electrical system in the home.

Interference with radio, TV, cordless phone, etc.

- **Is the microwave oven plugged into the same outlet?**
  Try a different outlet for the electronic device.
- **Is the radio or TV receiver near the microwave oven?**
  Move the receiver away from the microwave oven, or adjust the radio or TV antenna.
- **Are the microwave oven door and sealing surfaces clean?**
  Make sure these areas are clean.
- **Is the cordless phone frequency 2.4 GHz?**
  Some 2.4 GHz-based cordless phones and home wireless networks may experience static or noise while the microwave oven is on. Use a corded phone or a different frequency cordless phone, or avoid using these items during microwave oven operation.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check “Troubleshooting.” It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. These factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new KITCHENAID® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call us or your nearest KitchenAid designated service center.

In Canada

Call the KitchenAid Canada Customer eXperience Centre toll free: **1-800-807-6777.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. KitchenAid Canada designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid Canada with any questions or concerns at:

Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Replacement Parts

Glass Turntable
Part Number W10143945

Turntable Support and Rollers
Part Number W10143946

Turntable Hub
Part Number W10143947

Cleaning Supplies

Heavy Duty Degreaser
Part Number 31552

All-Purpose Appliance Cleaner
Part Number 31682

KITCHENAID® Stainless Steel Cleaner and Polish
Part Number 4396920

KITCHENAID® Stainless Steel Wipes
Part Number 8212510

Built-In Kits

This countertop microwave oven can be built in by using one of the following trim kits*. These kits are available from the dealer or can be ordered by kit model number. See “Assistance or Service” section for the toll-free number.

KIT SIZE	KIT MODEL NUMBERS/ COLORS	FOR INSTALLATION OVER OVEN MODELS
24" (61 cm)	MK1154XVQ / White MK1154XVB / Black MK1154XVS / Stainless	KEBI141D KEBS147D
27" (69 cm)	MK1157XVQ / White MK1157XVB / Black MK1157XVS / Stainless	KEBI171D KEBS177D
30" (76 cm)	MK1150XVQ / White MK1150XVB / Black MK1150XVS / Stainless	KEBI101D KEBS107D

*Approved, electric single microwave ovens only

KITCHENAID® BUILT-IN OVEN & MICROWAVE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "KitchenAid") will pay for Factory Specified Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a KitchenAid designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY ON CERTAIN COMPONENT PARTS

In the second through fifth years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid will pay for Factory Specified Parts for the following components if defective in materials or workmanship:

- Electric element
- Solid state touch control system parts

SECOND THROUGH TENTH YEAR LIMITED WARRANTY

On microwave ovens only, in the second through tenth years from date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid will pay for Factory Specified Parts for the stainless steel oven cavity/inner door if the part rusts through due to defects in materials or workmanship.

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by KitchenAid.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to KitchenAid within 30 days from the date of purchase.
6. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
7. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
8. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized KitchenAid servicer is not available.
9. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
10. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. KITCHENAID SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized KitchenAid dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling KitchenAid. In the U.S.A., call **1-800-422-1230**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

9/07

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name _____

Address _____

Phone number _____

Model number _____

Serial number _____

Purchase date _____

SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠ AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation de tout appareil ménager électrique on doit observer certaines précautions de sécurité fondamentales, dont les suivantes :

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de blessures et l'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes :

- Lire la totalité des instructions avant d'utiliser le four à micro-ondes.
- Lire et observer les instructions spécifiques de "PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES" dans cette section.
- Le four à micro-ondes doit être relié à la terre. Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant convenablement reliée à la terre. Voir les "INSTRUCTIONS DE LIAISON À LATERRE" présentées dans cette section et dans les instructions d'installation fournies.
- Installer ou placer le four à micro-ondes uniquement selon les instructions d'installation fournies.
- Certains produits, comme les oeufs entiers dans leur coquille et les récipients fermés – par exemple les bocaux en verre fermés – peuvent exploser et on ne doit pas les faire chauffer dans le four à micro-ondes.
- Utiliser le four à micro-ondes uniquement pour les applications auxquelles il est destiné, telles qu'elles sont décrites dans ce manuel. Ne pas utiliser de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour des applications industrielles ou de laboratoire.
- Comme pour tout appareil ménager, les enfants ne devraient utiliser ce four que sous une supervision adéquate.
- Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a subi des dommages ou s'il est tombé.
- Tous les travaux de service doivent être exécutés exclusivement par un personnel d'entretien qualifié. Contacter un centre de service autorisé pour les opérations d'inspection, de réparation ou de réglage.
- Voir les instructions de nettoyage de la surface de la porte à la section "Entretien du four à micro-ondes".
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four:
  - Ne pas faire cuire les aliments excessivement. Surveiller attentivement le four à micro-ondes après y avoir placé des produits en papier, en plastique ou autres matériaux combustibles pour faciliter la cuisson des aliments.
  - Enlever les attaches métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de placer de tels sachets dans le four.
  - En cas d'inflammation de matériaux placés à l'intérieur du four, maintenir la porte du four fermée, arrêter le four, débrancher le four, ou interrompre l'alimentation électrique au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
  - Ne pas utiliser la cavité du four comme espace de rangement. Ne pas laisser dans le four des produits en papier, ustensiles de cuisine ou produits alimentaires, lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Les aliments trop volumineux ou des ustensiles en métal de grande taille ne doivent pas être insérés dans le four à micro-ondes car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent trop chauffer – au-delà du point d'ébullition – sans sembler bouillir. Il n'y a pas toujours des bulles ou une ébullition lorsqu'on retire le récipient du four à micro-ondes. À CAUSE DE CECI, DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS POURRAIENT DÉBORDER LORSQU'ON BOUGE LE RÉCIPIENT OU QUE L'ON UTILISE UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE POUR LE REMUER.

  Pour réduire le risque de blessures corporelles :

  – Ne pas trop faire chauffer le liquide.

  – Remuer le liquide avant et pendant le chauffage.

  – Ne pas utiliser de récipients à parois droites avec des ouvertures étroites.

  – Une fois chaud, laisser le récipient dans le four à micro-ondes un moment avant de le retirer.

  – Faire très attention lorsqu'on utilise une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- Ne pas faire fonctionner un appareil de chauffage ou de cuisson sous le four à micro-ondes.
- Ne pas installer le four à micro-ondes au-dessus ou près de toute portion d'un appareil de chauffage ou de cuisson.
- Ne pas nettoyer avec des tampons métalliques à récurer. Des pièces peuvent se détacher du tampon en brûlant et venir en contact avec des pièces électriques qui pourraient causer un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser des produits en papier lorsque l'appareil fonctionne au mode "PAN BROWN" (sur les modèles avec cette caractéristique).
- Ne pas remiser des matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four à micro-ondes lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Veiller à ne rien remiser directement sur le four à micro-ondes lorsqu'il est en service.
- Ne pas couvrir ni obstruer toute ouverture sur le four à micro-ondes.
- Ne pas remiser ce four à micro-ondes à l'extérieur. Ne pas utiliser le four à micro-ondes à proximité d'eau - par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine ou à un emplacement similaire.
- Ne pas immerger le cordon ou la fiche de branchement dans l'eau.
- Garder le cordon d'alimentation loin des surfaces chauffées.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne pas faire le montage au-dessus d'un évier.
- Ne pas couvrir les grilles ou autre partie du four à micro-ondes avec du papier métallique. Cette action causera un surchauffage du four à micro-ondes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES

(a) Ne pas tenter de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte, car ceci pourrait susciter une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas entraver le fonctionnement correct du dispositif de verrouillage de sécurité.

(b) Ne pas placer d'objet entre la surface avant du four et la porte, et ne jamais laisser des souillures ou résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

(c) Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme convenablement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :

(1) Porte (déformation),

(2) Charnières et dispositif de verrouillage (brisés ou desserrés),

(3) Joints de porte et surfaces d'étanchéité.

(d) Seul un personnel d'entretien qualifié est habilité à exécuter des réparations ou réglages sur cet appareil.

Ce dispositif est conforme à la section 18 des règlements FCC.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Déballage

1. Ôter du four à micro-ondes tous les matériaux d'emballage divers.
2. Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon doux humide.
3. Vérifier l'absence de dommages tels que :
   - porte qui n'est pas alignée correctement
   - dommages autour de la porte, ou
   - bosses à l'intérieur ou à l'extérieur du four à micro-ondes.

   En cas de dommage quelconque, ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes avant qu'un technicien de service désigné n'ait vérifié le four et ait effectué les réparations nécessaires.

Exigences d'emplacement

⚠ AVERTISSEMENT

Risque du poids excessif

Utiliser deux ou plus de personnes pour déplacer et installer le four à micro-ondes.

Le non-respect de cette instruction peut causer une blessure au dos ou d'autre blessure.

IMPORTANT : Le côté du four à micro-ondes où se trouvent les commandes est le plus lourd. Manipuler le four à micro-ondes délicatement. Le poids du four à micro-ondes est 35 lb (15,9 kg).

- Placer le four à micro-ondes sur un chariot, un plan de travail, une table ou une tablette suffisamment solide pour supporter le four à micro-ondes ainsi que les aliments et ustensiles placés à l'intérieur.
- Le four à micro-ondes doit se trouver à une température supérieure à 50°F (10°C) pour un fonctionnement correct.

REMARQUE : Certains modèles peuvent être encastrés dans un mur ou un placard en utilisant l'une des trousses de garniture indiquées dans la section “Assistance ou service”.

- Ne pas obstruer les conduits d'évacuation ou les ouvertures de prise d'air. Laisser quelques centimètres à l'arrière et le côté du four à micro-ondes à l'emplacement des conduits d'évacuation. L'obstruction des conduits d'évacuation peut entraîner des dommages au four à micro-ondes, de même que de médiocres résultats de cuisson.
- Veiller à ce que les pieds du four à micro-ondes soient bien en place pour assurer un flux d'air approprié. Si les conduits sont obstrués, un dispositif de sécurité thermique sensible peut commander l'extinction automatique du four à micro-ondes. Le four à micro-ondes devrait fonctionner correctement une fois refroidi.

Spécifications électriques

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Observer les dispositions de tous les codes et règlements en vigueur.

Nécessaire :

- Une alimentation électrique de 120 volts, 60 Hz, CA seulement, 15 ou 20 ampères, protégée par fusibles ou disjoncteur.

Recommandé :

- Un fusible temporisé ou un disjoncteur temporisé.
- Un circuit distinct exclusif à cet appareil.

INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE

- **Pour tout appareil ménager connecté par un cordon de courant électrique :**
  Il faut que le four à micro-ondes soit relié à la terre. En cas de court-circuit électrique, la liaison à la terre réduit le risque de choc électrique car le courant électrique dispose d’un itinéraire direct d’acheminement à la terre. Le four à micro-ondes est doté d’un cordon de courant électrique qui comporte un fil de liaison à la terre, avec broche de liaison à la terre. On doit brancher la fiche sur une prise de courant convenablement installée et reliée à la terre.

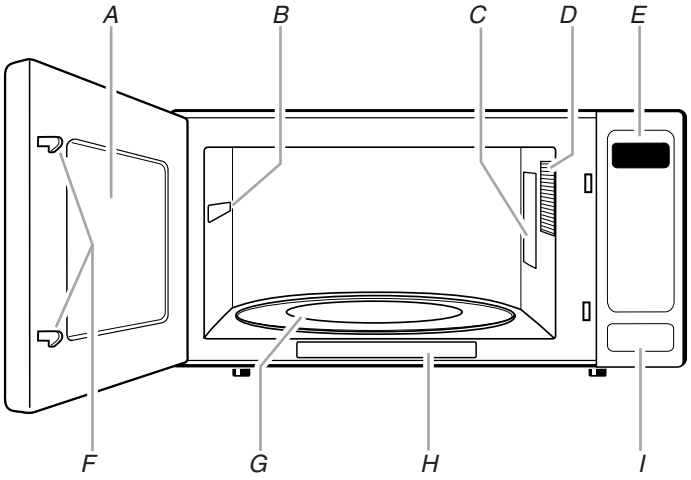
AVERTISSEMENT : L’utilisation incorrecte du dispositif de liaison à la terre peut susciter un risque de choc électrique. L’utilisateur qui ne comprend pas bien les instructions de liaison à la terre, ou qui n’est pas certain que le four à micro-ondes soit convenablement relié à la terre, devrait consulter un électricien qualifié.

Ne pas utiliser un câble de rallonge. Si le cordon de courant électrique est trop court, demander à un électricien qualifié d’installer une prise de courant à proximité du four à micro-ondes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

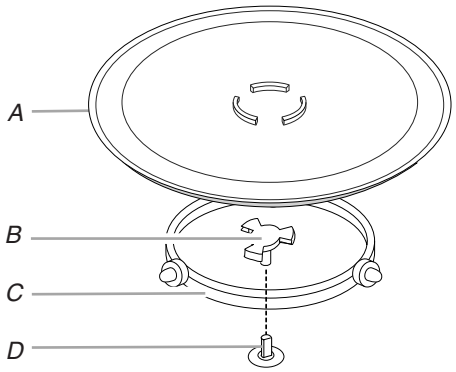
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel peut couvrir différents modèles. Le four que vous avez acheté peut avoir certaines ou toutes les caractéristiques énumérées. L'apparence des caractéristiques illustrées ici peut ne pas correspondre exactement à celle de votre modèle.



A. Hublot avec grille métallique
B. Plaque signalétique des numéros de modèle et de série
C. Couvercle - orifice d'introduction des micro-ondes
D. Lampe du four à micro-ondes
E. Tableau de commande
F. Système de verrouillage de la porte
G. Plateau rotatif en verre
H. Étiquette du guide de cuisson
I. Bouton-poussoir pour ouvrir la porte

Plateau rotatif



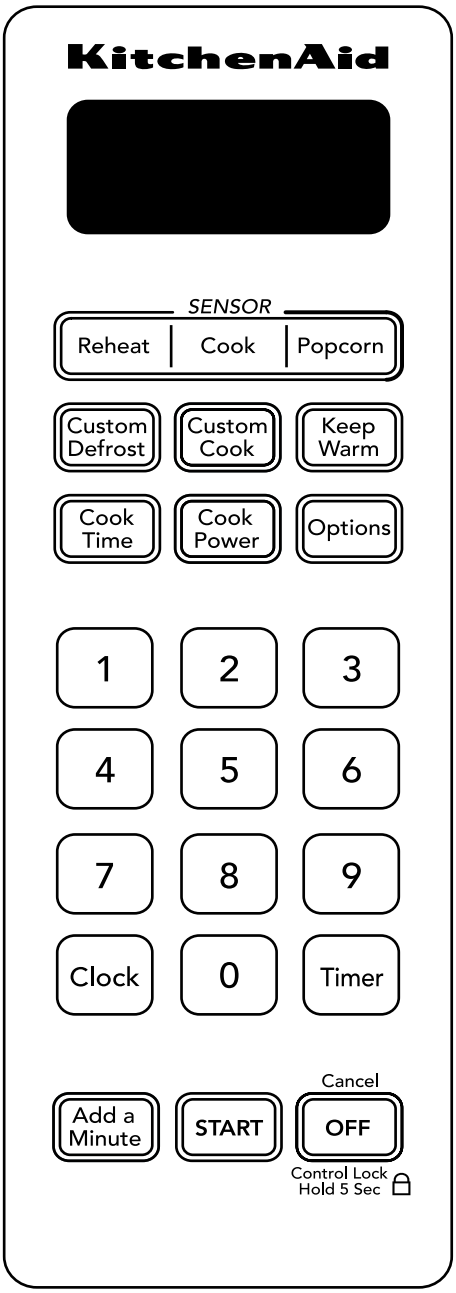
A. Plateau rotatif
B. Axe
C. Support
D. Arbre

Le plateau rotatif tourne dans les deux sens pour permettre une cuisson plus uniforme. Pour les meilleurs résultats de cuisson, ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes sans que le plateau rotatif ne soit en place. Voir "Assistance ou service" pour passer une nouvelle commande de pièces.

Installation :

1. Placer le support sur le fond de la cavité du four à micro-ondes.
2. Placer le plateau rotatif sur le support.
   Insérer les protubérances arrondies au centre du dessous du plateau rotatif entre les trois rayons de l'axe. Les roulettes sur le support devraient se loger à l'intérieur du pourtour cranté du dessous du plateau rotatif.

TABLEAU DE COMMANDE DU FOUR À MICRO-ONDES



Affichage

Lors de la mise sous tension initiale du four à micro-ondes, ":" apparaît sur l'afficheur. Si ":" s'affiche à tout autre moment, une panne de courant s'est produite. Régler de nouveau l'horloge si nécessaire.

Lorsque le four à micro-ondes est utilisé, l'affichage indique la durée de cuisson résiduelle. Lorsque le four à micro-ondes n'est pas utilisé, l'affichage indique l'heure (si l'horloge est réglée) ou le compte à rebours de la minuterie.

L'horloge peut être activée ou désactivée; la vitesse de défilement peut être réglée, et la mesure du poids peut être modifiée grâce à la fonction Options. Voir la section "Options".

Mise en marche

La touche START (mise en marche) met en marche toute fonction. Si la cuisson sans détection est interrompue, il suffit d'appuyer sur START pour reprendre le programme préréglé. L'appui sur START ne permettra pas de reprendre le programme de détection interrompu.

Ajouter une minute

La durée de cuisson peut être rallongée lors d'un programme manuel de cuisson en appuyant sur la touche ADD A MINUTE (ajouter une minute). Une pression sur la touche ADD A MINUTE en cours de programme ajoutera 1 minute de durée de cuisson à la puissance de cuisson actuelle. Chaque pression supplémentaire ajoute 1 minute de durée de cuisson.

La touche ADD A MINUTE démarre aussi le four à micro-ondes à la puissance maximale pendant 1 minute après fermeture de la porte ou après que l'on ait appuyé sur OFF (arrêt). Du temps additionnel peut être ajouté en appuyant sur ADD A MINUTE.

Arrêt

La touche OFF (arrêt) efface toute commande incorrecte et annule les fonctions. Cette fonction n'effacera pas l'heure. La touche OFF est également utilisée pour verrouiller et déverrouiller le tableau de commande. Voir la section "Verrouillage des commandes".

Le four s'arrête également lorsqu'on ouvre la porte. Fermer la porte et appuyer sur START (mise en marche) pour reprendre le programme sans détection.

Horloge

Il s'agit d'une horloge de 12 heures (12:00-11:59); "P" indique P.M. (pas d'indicateur pour A.M.).

Réglage de l'horloge :

Le four à micro-ondes et la minuterie doivent être éteints.

1. Appuyer sur CLOCK (horloge).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure correcte.
3. Appuyer sur CLOCK.

L'horloge peut être dissimulée en utilisant la touche Options. Voir la section "Options".

Signaux sonores

Les signaux sonores peuvent être arrêtés en utilisant la fonction Options. Voir la section "Options". Ces signaux sonores indiquent ce qui suit :

Un signal sonore

- Entrée valide

Deux signaux sonores

- Fin d'étape pour la cuisson par étapes
- Entrée invalide (signaux sonores courts)
- Entrée ou sortie d'une caractéristique dissimulée

Quatre signaux sonores

- Fin du programme

Cinq signaux sonores

- Pendant le programme de décongélation pour vous rappeler de vérifier, de tourner, de réarranger ou de séparer les aliments.

Sept signaux sonores

- Fin du compte à rebours de la minuterie

Minuterie

La minuterie peut être réglée en minutes et secondes jusqu'à 99 minutes et 99 secondes et procède à un compte à rebours de la durée réglée.

REMARQUE : La minuterie ne met pas en marche et n'arrête pas le four à micro-ondes.

Les fonctions de cuisson peuvent être utilisées alors que la minuterie procède au compte à rebours. Lorsque la fonction de cuisson est activée sur l'afficheur, appuyer et maintenir la pression sur TIMER (minuterie) pour visualiser le compte à rebours de la minuterie.

Réglage :

1. Appuyer sur TIMER.
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée désirée
3. Appuyer sur START (démarrer).

   Lorsque la durée réglée est atteinte, "END" (fin) défile sur l'afficheur et les signaux sonores de fin de programme sont émis.
4. Appuyer sur OFF lors du compte à rebours de la minuterie pour annuler la minuterie.

La durée peut être réglée de nouveau durant le compte à rebours en répétant les étapes ci-dessus.

La minuterie ne peut pas être annulée lors d'une fonction de cuisson sans avoir d'abord annulé la fonction de cuisson.

Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour empêcher l'utilisation non intentionnelle du four à micro-ondes. Si on appuie sur une touche alors que le verrouillage des commandes est activé, "LOCKED" (verrouillé) s'affiche.

Pour verrouiller/déverrouiller les commandes : Appuyer sur OFF (arrêt) pendant environ 4 secondes jusqu'à l'émission de deux signaux sonores et l'affichage de "LOCKED". Répéter pour déverrouiller les commandes. Deux signaux sonores sont émis et "UNLOCK" (déverrouillage) s'affiche.

Options

Les réglages peuvent être sélectionnés et les affichages peuvent être modifiés en en utilisant Options.

Pour modifier les options : Appuyer sur OPTIONS à plusieurs reprises pour choisir l'option, puis suivre les instructions sur l'afficheur pour choisir le réglage.

OPTION	RÉGLAGE
Son (signaux sonores)	On (marche) ou Off (arrêt)
Horloge	On (marche) ou Off (arrêt) (cachée)
Vitesse de défilement	Slow (lente), Medium (moyenne) ou Fast (rapide)
Poids	lb ou kg
Langue	English (anglais) ou French (français)

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

Un magnétron dans le four à micro-ondes produit des micro-ondes qui rebondissent de la base, des parois et de la voûte en métal et qui passent à travers le plateau rotatif et les ustensiles de cuisson appropriés pour atteindre l'aliment. Les micro-ondes sont attirées et absorbées par le gras, le sucre et les molécules d'eau dans les aliments et font déplacer ces molécules, en produisant une friction et une chaleur qui fait cuire les aliments.

- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas s'appuyer ou laisser les enfants se balancer sur la porte du four à micro-ondes.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes à vide.
- Les biberons et les petits pots d'aliments pour bébés ne doivent pas être chauffés dans le four à micro-ondes.
- Les vêtements, fleurs, fruits, herbes, bois, gourdes, papier, y compris les sacs en papier brun et les journaux ne doivent pas être séchés dans le four à micro-ondes.
- La paraffine ne fondra pas dans le four à micro-ondes car elle n'absorbe pas les micro-ondes.
- Utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de l'enlèvement de contenants du four à micro-ondes.
- Ne pas faire cuire les pommes de terre excessivement. À la fin de la durée de cuisson recommandée, les pommes de terre devraient être légèrement fermes. Laisser les pommes de terre reposer pendant 5 minutes. Elles achèveront de cuire pendant cette période.
- Ne pas faire cuire ou réchauffer des œufs entiers avec leur coquille. La vapeur accumulée dans les œufs entiers pourrait les faire éclater, ce que exigerait le nettoyage significatif de la cavité du four à micro-ondes. Recouvrir les œufs pochés et les laisser reposer.

Caractéristiques des aliments

Lors de la cuisson au four à micro-ondes, la quantité, la taille, la forme, la température de début, la composition et la densité de l'aliment affectent les résultats de cuisson.

Quantité d'aliments

La quantité d'aliments chauffés influencera la durée de cuisson. Vérifier le degré de cuisson et prolonger légèrement la durée si nécessaire.

Taille et forme

Des morceaux plus petits d'aliments cuiront plus vite que les gros morceaux, et les aliments uniformes cuiront plus également que les aliments de forme irrégulière.

Température de début

Les aliments à température ambiante chaufferont plus vite que les aliments réfrigérés, et les aliments réfrigérés chaufferont plus vite que les aliments congelés.

Composition et densité

Les aliments à haute teneur en gras et en sucre atteindront une température plus élevée et chaufferont plus vite que les autres. Les aliments lourds et denses, tels que la viande et les pommes de terre, demandent un temps de cuisson plus long qu'un aliment de la même taille, léger et poreux tel que les gâteaux.

Guide de cuisson

Recouvrement

Le recouvrement des aliments aide à retenir l'humidité, réduire le temps de cuisson et réduire les éclaboussures. Utiliser le couvercle fourni avec l'ustensile de cuisson. S'il n'y a pas de couvercle disponible, du papier paraffiné, un essuie-tout ou de la pellicule de plastique approuvée pour les micro-ondes peuvent être utilisés. La pellicule de plastique doit être retournée à un coin pour fournir une ouverture à l'échappement de la vapeur. La condensation sur les surfaces de la porte et de la cavité est normale pendant une cuisson intense.

Remuer et tourner

Remuer et tourner les aliments redistribue la chaleur de manière égale pour éviter la cuisson excessive des bords des aliments. Mélanger de l'extérieur vers le centre. Si possible, retourner les aliments.

Disposition

S'il s'agit d'aliments de forme irrégulière ou de dimensions différentes, les parties plus minces et les morceaux plus petits doivent être disposés près du centre. Si l'on cuit plusieurs aliments de même taille et de même forme, les placer dans un cercle, en laissant le centre du cercle vide.

Dégagement de la pression

Avant le chauffage, utiliser une fourchette ou un petit couteau pour percer les aliments qui ont une peau ou une membrane, tels que les pommes de terre, jaunes d'œufs, foies de poulet, hot dogs et saucisses. Percer en plusieurs endroits pour laisser échapper la vapeur.

Protection

Utiliser du papier d'aluminium en petits morceaux plats pour protéger les parties minces d'aliments de forme irrégulière, les os, et des aliments tels que les ailes et pilons de poulet et les queues de poisson. Voir en premier “Papier d'aluminium et métal”.

Temps de repos

Les aliments continueront à cuire par la conduction naturelle de la chaleur même lorsque le programme de micro-ondes sera terminé. La durée du temps de repos dépend du volume et de la densité de l'aliment.

Ustensiles de cuisson et vaisselle

Les ustensiles de cuisson et la vaisselle doivent pouvoir être placés sur le plateau rotatif. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de la manipulation parce que tout plat peut devenir chaud à cause de la chaleur transmise par les aliments. Ne pas utiliser des ustensiles de cuisson ou de la vaisselle avec une garniture en or ou en argent. Utiliser le tableau suivant comme guide, ensuite faire un test avant l'utilisation.

MATÉRIAU	RECOMMANDATIONS
Papier d'aluminium, métal	Voir la section "Papier d'aluminium et métal".
Plat brunisseur	La base doit être au moins à 3/16" (5 mm) au-dessus du plateau rotatif. Suivre les recommandations du fabricant.
Vitrocéramique, verre	Peut être utilisé.
Porcelaine, faïence	Suivre les recommandations du fabricant.
Mélamine	Suivre les recommandations du fabricant.
Papier : essuie-tout, vaisselle, serviettes de table	Utiliser des produits non recyclés et ceux qui sont approuvés par le fabricant pour utilisation au four à micro-ondes.
Plastique : pellicule, sacs, couvercles, vaisselle, contenants	Utiliser des produits approuvés par le fabricant pour utilisation au four à micro-ondes.
Poterie et argile	Suivre les recommandations du fabricant.
Ustensile de cuisson en silicone	Suivre les recommandations du fabricant.
Paille, osier, contenants en bois	Ne pas utiliser au four à micro-ondes.
Papier paraffiné	Peut être utilisé.

Pour tester l'ustensile de cuisson ou la vaisselle pour utilisation au four à micro-ondes :

1. Placer l'ustensile de cuisson ou la vaisselle dans le four à micro-ondes avec 1 tasse (250 mL) d'eau à côté de l'article.
2. Faire cuire à la puissance de cuisson maximale pendant 1 minute.

Ne pas utiliser cet ustensile de cuisson ou cet article de vaisselle s'il devient chaud alors que l'eau demeure froide.

Papier d'aluminium et métal

Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques pour enlever des plats du four à micro-ondes.

Le papier d'aluminium et certains métaux peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. Si ces articles ne sont pas bien utilisés, des arcs (un éclair bleu) peuvent survenir et causer des dommages au four à micro-ondes.

Utilisation possible

Les grilles et les ustensiles de cuisson fournis avec le four à micro-ondes (sur certains modèles), le papier d'aluminium pour protection et les thermomètres à viande approuvés peuvent être utilisés avec les précautions suivantes :

- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser le papier d'aluminium ou le métal toucher les parois, le plafond ou le fond de la cavité intérieure.
- Toujours utiliser le plateau rotatif.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas permettre un contact avec un autre objet en métal durant la cuisson.

Utilisation à éviter

Les ustensiles de cuisson au four en métal, l'or, l'argent, l'étain, les thermomètres à viande non approuvés, les brochettes, les attaches, les doublures de papier d'aluminium telles que les enveloppes à sandwich, les agrafes et objets avec garniture en or ou en argent ou avec un enduit métallique ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes.

Puissance de cuisson des micro-ondes

De nombreuses recettes de four à micro-ondes précisent quelle puissance de chauffage doit être utilisée par pourcentage ou nom. Par exemple, 70 % = Moyen-élevé.

Utiliser le tableau suivant comme guide général pour la puissance de chauffage suggérée pour les aliments spécifiques.

POURCENTAGE/ NOM	UTILISATION
100 %, Élevé (réglage par défaut)	Chauffage rapide d'aliments minute et d'aliments à haute teneur en eau, tels que les soupes, les boissons et la plupart des légumes.
90 %	Cuisson de petits morceaux tendres de viande, viande hachée, morceaux de volaille, filets de poisson. Réchauffage de soupes en crème.
80 %	Réchauffage de riz, pâtes ou mets en sauce remuables. Cuisson et réchauffage d'aliments qui ont besoin d'une puissance de chauffage inférieure à la puissance élevée. Par exemple, poisson entier et pain de viande.
70 %, Moyen-élevé	Réchauffage d'une seule portion d'aliments.
60 %	Cuisson d'aliments sensibles tels que les mets à base d'œufs et de fromage, pudding et crèmes anglaises. Cuisson de mets en sauce non remuables tels que les lasagnes.
50 %, Moyen	Cuisson de jambon, de volaille entière et de morceaux de viande à braiser. Mijotage de ragoûts.
40 %	Pour faire fondre le chocolat. Chauffage du pain, de petits pains et pâtisseries.
30 %, Moyen-faible, Décongélation	Décongélation de pain, poisson, viandes, volaille et aliments précuits.
20 %	Amollir le beurre, le fromage et la crème glacée.
10 %, Faible	Mettre les fruits à température ambiante.

Cuisson manuelle

Utilisation :

1. Placer les aliments sur le plateau rotatif et fermer la porte.
2. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).

   “ENTER COOK TIME” (entrer la durée de cuisson) défile sur l'afficheur. Entrer la durée de cuisson.

   En cas de cuisson à la puissance maximale, passer à l'étape 3.
3. Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson), puis régler la puissance de cuisson désirée. Voir “Puissance de cuisson des micro-ondes”.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   À la fin du programme, “END” (fin) apparaît sur l'affichage, et les signaux de fin de programme sont émis.
5. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage.

Une durée de cuisson peut être ajoutée en tranches de 1 minute au cours du programme en appuyant sur ADD A MINUTE (ajouter une minute).

Cuisson par étapes

Le four à micro-ondes peut être réglé pour cuire à différentes puissances pendant diverses durées, jusqu'à 2 étapes.

Cuisson par étapes :

1. Placer les aliments sur le plateau rotatif et fermer la porte.
2. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).

   “ENTER COOK TIME” (entrer la durée de cuisson) défile sur l'afficheur. Entrer la durée de cuisson durant la première étape.
3. Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson), puis entrer la puissance de cuisson désirée pour la première étape. Voir “Puissance de cuisson”.
4. Répéter les étapes 2 et 3 pour chaque étape additionnelle.
5. Appuyer sur START (mise en marche).

   Deux signaux sonores sont émis entre les étapes.

   À la fin du programme, “END” (fin) apparaît sur l'affichage, et les signaux de fin de programme sont émis.
6. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage.

Une durée de cuisson peut être ajoutée en tranches de 1 minute durant l'étape en cours en appuyant sur ADD A MINUTE (ajouter une minute).

Cuisson personnalisée

Les durées et puissances de cuisson ont été préréglées pour certains aliments qui vont au micro-ondes. Utiliser le tableau suivant comme guide.

ALIMENTS	QUANTITÉ/INSTRUCTIONS
Bacon*	2 à 6 tranches, d'épaisseur moyenne/ Suivre les indications sur l'emballage.
Petits pains/ muffins surgelés (précuits)	1 à 6 morceaux, 2 oz (57 g) chacun** Placer sur un essuie-tout.
Petits pains/ muffins frais (précuits)	1 à 6 morceaux, 2 oz (57 g) chacun**/ Placer sur un essuie-tout.
Boissons	1 ou 2 tasses, 8 oz (250 mL) chacune/ Ne pas couvrir. Le diamètre de l'ouverture de la tasse affectera le mode de chauffage du liquide. Les boissons dans des tasses avec ouverture plus petite peuvent chauffer plus rapidement.
Morceaux de poulet	0,5-2 lb (227-907 g)/ Placer dans un contenant de cuisson pour micro-ondes et ajouter 2-4 c. à soupe (30-60 mL) du liquide. Recouvrir avec l’enveloppe en plastique. Laisser reposer 2 à 3 minutes après cuisson.
Gruau	1 à 6 portions/ Suivre les indications sur l'emballage. Utiliser des bols à bords élevés qui vont au micro-ondes.

*Les différences de quantité de matière grasse, de viande, d'épaisseur et de procédé de salaison affectent les résultats. La moyenne est de 16 tranches par livre.

**Pour des pains plus petits, compter 2 petits pains comme 1 morceau.

Utilisation de la cuisson personnalisée :

1. Placer les aliments sur le plateau rotatif et fermer la porte.
2. Appuyer à plusieurs reprises sur CUSTOM COOK pour parcourir la liste des aliments.
3. Entrer la quantité.
4. Appuyer sur START ou attendre que le four à micro-ondes se mette en marche automatiquement après un bref délai.

   L'affichage procède à un compte à rebours de la durée de cuisson.

   À la fin du programme, “END” (fin) apparaît sur l'affichage, et les signaux de fin de programme sont émis.
5. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage.

Décongélation personnalisée

Pour la décongélation, on peut utiliser les programmes préréglés de la caractéristique Custom Defrost (décongélation personnalisée) ou bien régler le four à micro-ondes manuellement.

- Déballer les aliments et enlever les couvercles (par exemple, des contenants de jus de fruit) avant la décongélation.
- Les paquets peu épais se décongèlent plus rapidement que les blocs épais.
- Séparer les morceaux d'aliments le plus tôt possible durant ou à la fin du programme pour une décongélation plus uniforme.
- Utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les extrémités d'aliments telles que les ailes et pilons de poulet et les queues de poisson. Voir d'abord “Papier d'aluminium et métal”.

La caractéristique de décongélation personnalisée comporte des durées et puissances de cuisson préréglées pour 3 catégories : viande, volaille et poisson. La décongélation personnalisée ne doit pas être utilisée pour des aliments qui ont été laissés hors du congélateur pendant plus de 20 minutes ou pour les plats cuisinés surgelés. Utiliser le tableau suivant comme guide.

VIANDE	
Boeuf : haché, biftecks, rôti, ragoût	Les sections étroites ou grasses des morceaux de forme irrégulière doivent être recouvertes de papier d'aluminium avant la décongélation. Ne pas décongeler moins de 1/4 lb (113 g) ou 2 galettes de 4 oz (113 g). Placer toute viande dans un plat de cuisson allant au micro-ondes. Ne pas couvrir.
Agneau : ragoût et côtelettes	
Porc : côtelettes, côtes, rôtis, saucisse	
VOLAILLE	
Poulet : entier et en morceaux	Placer dans un plat de cuisson allant au micro-ondes, la poitrine de poulet vers le haut. Ne pas couvrir.
Poulet de Cornouailles	
Dinde : poitrine	
POISSON	
Filets, darnes, entier, crustacés	Placer dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes. Ne pas couvrir.

Utilisation de la décongélation personnalisée :

1. Placer les aliments sur le plateau rotatif, sans les couvrir, et fermer la porte.
2. Appuyer sur CUSTOM DEFROST.

   L'affichage indiquera le réglage pour décongeler de la viande. Appuyer une deuxième fois sur CUSTOM DEFROST pour le réglage de la décongélation de volaille, et une troisième fois pour le poisson.
3. Entrer le poids.

   Le poids peut être réglé de 0,1 lb à 6 lb (45 g à 2,7 kg).
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'afficheur procède à un compte à rebours de la durée de décongélation.

   Pendant la décongélation, 5 signaux sonores brefs seront émis. Ces signaux sonores indiquent qu'il convient de vérifier, tourner, réarranger ou séparer les aliments. Ouvrir la porte, tourner les aliments si nécessaire, fermer la porte et appuyer sur START pour poursuivre la décongélation.

   À la fin du programme, “END” (fin) apparaît sur l'affichage, et les signaux de fin de programme sont émis.
5. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage.

Pour la décongelation manuelle : Suivre les instructions dans la section “Cuisson manuelle”, et utiliser 30 % de la puissance de cuisson. Voir le tableau “Puissance de cuisson de micro-ondes”.

Cuisson par détection

Un capteur dans le four à micro-ondes détecte l'humidité dégagée par l'aliment au fur et à mesure qu'il chauffe et règle automatiquement la durée de cuisson en conséquence.

Plusieurs programmes de détection nécessitent de couvrir les aliments. On recommande l'utilisation de contenants ou de cuiseurs à vapeur adaptés aux micro-ondes avec couvercle non hermétique. Le couvercle non hermétique permettra l'évacuation de vapeur en quantité suffisante pour être détectée par le capteur. Lorsqu'on recouvre les aliments de pellicule plastique, s'assurer de laisser une ouverture d'aération suffisamment grande pour permettre à la vapeur de s'échapper.

REMARQUES :

- Le four à micro-ondes doit être branché pendant au moins 3 minutes.
- La cavité du four à micro-ondes et l'extérieur du contenant de cuisson doivent être secs.
- La température ambiante ne doit pas être supérieure à 95°F (35°C).
- Si la porte est ouverte pendant un programme de détection, la détection s'arrête et le programme est annulé.

Cuisson par détection automatique

Le capteur dans le four à micro-ondes détecte l'humidité dégagée par l'aliment et règle automatiquement une durée de cuisson basée sur la catégorie d'aliment sélectionnée.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

ALIMENTS	QUANTITÉ/INSTRUCTIONS
Pizza surgelée	6-7 oz (170-198 mL)/ Suivre les instructions figurant sur la paquet.
Pomme de terre au four	1 à 4 moyennes,10 à 13 oz (283 à 369 g) chacune/ Percer plusieurs fois chaque pomme de terre avec une fourchette. Les disposer sur le pourtour du plateau rotatif, à au moins 1" (2,5 cm) les unes des autres. Laisser reposer 5 minutes après cuisson.
Légumes frais	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)/ Les placer dans un contenant pour micro-ondes et ajouter 2 à 4 c. à soupe (30 à 60 mL) d'eau. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après cuisson.
Légumes surgelés	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)/ Les sortir de l'emballage. Les placer dans un contenant pour micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après cuisson.
Plats surgelés	10 à 20 oz (283 à 567 g)/ Les sortir de l'emballage. Dégager l'opercule sur trois côtés. Si le plat ne se trouve pas dans un contenant pour micro-ondes, le placer sur une assiette, le couvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air.
Riz	0,5 à 2 tasses (125 à 500 mL) de riz sec (Utiliser du riz à moyen ou long grain)/ Suivre les mesures figurant sur l'emballage pour les quantités. Mettre le riz et le liquide dans un plat allant au micro-ondes. Couvrir avec un couvercle non hermétique. Laisser reposer 5 minutes après cuisson, ou jusqu'à absorption du liquide. Remuer.
Mets en sauce	1-4 tasses (250 mL-1L)/ Placer dans un contenant pour micro-ondes, recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après cuisson.
Viande hachée	8-32 oz (227-907 g)/ Émietter la viande dans un contenant pour micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Poisson/ Fruits de mer	4-16 oz (113-454 g)/ Placer dans un plat pour micro-ondes et ajouter 2 à 4 c. à soupe (30-60 mL) de liquide. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Laisser reposer 2 à 3 minutes après cuisson.
Œufs	2-5 œufs/ Casser les œufs dans un contenant pour micro-ondes à bords élevés. Ajouter 1 cuiller à soupe (15 mL) d'eau par œuf et battre. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.

REMARQUE : En couvrant les aliments, s'assurer que l'ouverture d'échappement de l'air est suffisante pour laisser l'humidité s'échapper. Ceci permettra au capteur de déterminer précisément la durée de cuisson.

Utilisation du mode de cuisson par détection :

1. Placer les aliments sur le plateau rotatif et fermer la porte.
2. Appuyer sur COOK (cuisson) jusqu'à ce que le type d'aliment désiré s'affiche.

   Le four à micro-ondes se met en marche automatiquement après un bref délai.

   À la fin du programme, “END” (fin) apparaît sur l'affichage, et les signaux de fin de programme sont émis.
3. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage.

Maïs éclaté par détection

Le capteur du four à micro-ondes détermine la durée d'éclatement appropriée en fonction des emballages commerciaux de maïs à éclater pour micro-ondes. Cette fonction est programmée pour détecter les durées d'éclatement des sacs de 3,5 oz (99 g), 3 oz (85 g) et 1,75 oz (50 g).

REMARQUE : Pendant la fonction Maïs éclaté, comme avec toutes les fonctions de cuisson du micro-ondes, on doit toujours suivre la cuisson du four à micro-ondes. Attendre que l'éclatement ralentisse à 1 éclatement toutes les 1 ou 2 secondes, puis mettre fin au programme.

- Pour éviter d’endommager le four à micro-ondes, ne pas utiliser de sachets de papier ordinaire ou d'articles en verre.
- Ne préparer qu’un sac de maïs à éclater à la fois.
- Suivre les instructions du fabricant lors de l’utilisation de l’éclateur de maïs pour four à micro-ondes.
- Pour les meilleurs résultats de cuisson, ne pas essayer de faire éclater les grains qui n'ont pas éclaté.
- Utiliser des sacs de maïs à éclater frais pour des résultats optimaux.
- Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction de la marque et de la teneur en matières grasses. Pour des sacs dont les dimensions ne figurent pas dans cette section, suivre les indications de l'emballage.

Utilisation de la fonction Maïs éclaté par détection :

1. Placer le sachet de maïs sur le plateau rotatif et fermer la porte.
2. Appuyer sur POPCORN (maïs éclaté) une fois pour la fonction Regular (ordinaire) (3-3,5 oz [85-99 g]), ou deux fois pour la fonction Snack (1,75 oz [50 g]).

   Le four à micro-ondes se met en marche automatiquement après un bref délai.

   À la fin du programme, “END” (fin) apparaît sur l'afficheur et les signaux sonores de fin de programme sont émis.
3. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage.

Réchauffage par détection

Le capteur dans le four à micro-ondes détecte la durée de réchauffage basée sur la sélection. Utiliser le tableau suivant comme guide.

ALIMENTS	TAILLE DES PORTIONS/INSTRUCTIONS
Assiettée (réfrigérée)	8 à 16 oz (227 à 454 g) Placer l'aliment sur une assiette allant au micro-ondes, couvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air.
Soupe/Sauce	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L) Placer dans un contenant pour micro-ondes, couvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes après réchauffage.
Mets en sauce (réfrigéré)	1 à 2 tasses (250 à 500 mL) Placer dans un contenant pour micro-ondes, recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes après réchauffage.

REMARQUE : En couvrant les aliments, s'assurer que l'ouverture d'échappement de l'air est suffisante pour laisser l'humidité s'échapper. Ceci permettra au capteur de déterminer précisément la durée de réchauffage.

Utilisation du réchauffage par détection :

1. Placer les aliments sur le plateau rotatif et fermer la porte.
2. Appuyer sur REHEAT (réchauffage) jusqu'à ce que le type d'aliment désiré s'affiche.

   Le four à micro-ondes se met en marche automatiquement après un bref délai.

   À la fin du programme, “END” (fin) apparaît sur l'affichage, et les signaux de fin de programme sont émis.
3. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage.

Garder au chaud

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Les aliments cuits chauds peuvent être gardés chauds dans le four à micro-ondes. La fonction Keep Warm (garder au chaud) utilise 10 % de la puissance de cuisson. Cette fonction peut être utilisée seule ou après un programme de cuisson.

- Couvrir les assiettes d’aliments.
- Couvrir les aliments qui ont été cuits couverts.
- Pour les meilleurs résultats, ne pas couvrir les produits de boulangerie, tels que les pâtisseries, tartes, chaussons, etc.

Utilisation :

1. Placer les aliments cuits et chauds sur le plateau rotatif et fermer la porte.
2. Appuyer sur KEEP WARM.

   “KEEP WARM” défile deux fois, puis “TOUCH START” (appuyer sur mise en marche) défile.
3. Appuyer sur START (mise en marche).

   “KEEP WARM” apparaît sur l'afficheur pendant tout le programme.

   À la fin du programme, “END” (fin) apparaît sur l'afficheur, et les signaux de fin de programme sont émis.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'afficheur.

Réglage à la fin d'un programme : Appuyer sur KEEP WARM durant le réglage d'un programme de cuisson avant d'appuyer sur START.

ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four à micro-ondes est froid. Toujours suivre les instructions sur l'étiquette des produits de nettoyage.

Le savon, l'eau et un linge doux ou une éponge sont suggérés à moins d'avis contraire.

CAVITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES

Pour éviter d'endommager la cavité du four à micro-ondes, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons rugueux de lavage ou certains genres d'essuie-tout recyclés.

Pour éviter d'endommager le fini des modèles en acier inoxydable, frotter dans le sens du grain.

La surface où la porte et le cadre du four à micro-ondes se touchent quand la porte est fermée doit être maintenue propre.

Saleté moyenne

- Savons et détergents doux, non abrasifs :

  Rincer à l'eau propre et sécher avec un linge doux sans charpie.

Saleté intense

- Savons et détergents doux, non abrasifs :

  Faire chauffer 1 tasse (250 mL) d'eau pendant 2 à 5 minutes dans le four à micro-ondes. La vapeur amollira la saleté. Rincer à l'eau propre et sécher avec un linge doux sans charpie.

Odeurs

- Jus de citron ou vinaigre :

  Faire chauffer une tasse (250 mL) d'eau avec 1 c. à soupe (15 mL) de jus de citron ou de vinaigre pendant 2 à 5 minutes dans le four à micro-ondes.

Couvercle - orifice d'introduction des micro-ondes

Pour éviter la formation d'arcs et les dommages causés au four à micro-ondes, le couvercle - orifice d'introduction des micro-ondes (voir la section "Pièces et caractéristiques") doit être maintenu propre.

- Essuyer avec un chiffon humide.

PORTE ET EXTÉRIEUR DU FOUR À MICRO-ONDES

La zone de contact de la porte et du cadre du four à micro-ondes quand la porte est fermée doit être maintenue propre.

- Savons et détergents doux, non abrasifs :

  Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

- Nettoyant à vitres et essuie-tout ou tampon à récurer en plastique non abrasif :

  Appliquer le nettoyant à vitres sur l'essuie-tout, pas directement sur la surface.

Acier inoxydable (sur certains modèles)

Pour éviter d'endommager la porte du four à micro-ondes, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout. Frotter dans la direction du grain.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable KitchenAid® (non inclus)
  Chiffons pour acier inoxydable KitchenAid® (non inclus) :

  Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :

  Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

- Vinaigre pour les taches d'eau dure

PLATEAU ROTATIF

Remettre le plateau rotatif en place immédiatement après le nettoyage. Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes lorsque le plateau rotatif est enlevé.

- Nettoyant doux et tampon à récurer
- Lave-vaisselle

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?** Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.

Le four à micro-ondes ne fonctionne pas

- **Le magnétron fonctionne-t-il correctement?** Faire chauffer une tasse (250 mL) d'eau froide pendant 2 minutes à la puissance de cuisson maximale. Si l'eau ne chauffe pas, essayer les étapes ci-dessous. Si le four à micro-ondes ne fonctionne toujours pas, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".
- **La porte est-elle fermée complètement?** Bien fermer la porte.
- **Une cale d'espacement de l'emballage (sur certains modèles) est-elle fixée à l'intérieur de la porte?** Enlever la cale d'espacement de l'emballage, puis bien fermer la porte.
- **La commande électronique du four à micro-ondes est-elle bien réglée?** Voir la section "Commande du four à micro-ondes".
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?** Voir la section "Verrouillage des commandes".

Le four à micro-ondes bourdonne

- Ceci est normal et se produit lorsque l'alimentation électrique allume et éteint le magnétron par intermittence.

La porte du four à micro-ondes semble gondolée

- Ceci est normal et n'affecte pas la performance.

Le plateau rotatif ne fonctionne pas

- **Le plateau rotatif est-il bien en place?** S'assurer que le plateau rotatif est à l'endroit et repose bien sur son support.
- **Le support du plateau rotatif fonctionne-t-il correctement?** Retirer le plateau rotatif. Retirer et nettoyer le support du plateau rotatif et les roulettes. Réinstaller le support et le plateau rotatif. Placer 1 tasse (250 mL) d'eau, puis remettre le four à micro-ondes en marche. S'il ne fonctionne toujours pas, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service". Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes sans que le plateau rotatif et son support fonctionnent correctement.

Le plateau rotatif tourne dans les deux sens

- Ceci est normal et dépend de la rotation du moteur au début du programme.

L'afficheur indique des messages

- **L'affichage indique-t-il ":"?** L'horloge n'a pas été réglée. Voir la section "Affichage" pour effacer l'affichage. Voir la section "Horloge" pour régler de nouveau l'horloge.
- **L'affichage indique-t-il une lettre suivie d'un chiffre?** Voir la section "Affichage" pour effacer l'affichage. S'il réapparaît, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".

L'afficheur indique le compte à rebours, mais le four à micro-ondes ne fonctionne pas

- **La minuterie est-elle en cours d'utilisation?** Voir la section "Minuterie".

Les signaux sonores ne sont pas émis

- **Les signaux sonores sont-ils désactivés?** Voir la section "Signaux sonores".

Les durées de cuisson semblent trop longues

- **La puissance de cuisson est-elle bien réglée?** Voir la section "Puissance de cuisson des micro-ondes".
- **Chauffe-t-on de grosses quantités d'aliments?** Les quantités plus grandes d'aliments nécessitent des durées de cuisson plus longues.
- **La tension d'alimentation est-elle inférieure à celle indiquée dans "Sécurité du four à micro-ondes"?** Faire vérifier le système électrique du domicile par un électricien qualifié.

Brouillage par la radio, le téléviseur, le téléphone sans fil, etc.

- **Le four à micro-ondes est-il branché sur la même prise?** Essayer une prise différente pour le dispositif électronique.
- **La radio ou le téléviseur se trouve-t-il près du four à micro-ondes?** Éloigner l'appareil du four à micro-ondes ou ajuster l'antenne de la radio ou du téléviseur.
- **La porte du four à micro-ondes et les surfaces d'étanchéité sont-elles propres?** S'assurer que ces zones sont propres.
- **Le téléphone sans fil est-il de fréquence 2,4 GHz?** Certains téléphones sans fil de 2,4 GHz et certains réseaux domestiques sans fil peuvent être l'objet de parasites ou de bruit lorsque le four à micro-ondes est en marche. Utiliser un téléphone avec fil, un téléphone sans fil avec une fréquence différente ou éviter d'utiliser ces articles pendant le fonctionnement du four à micro-ondes.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section “Dépannage”. Ce guide peut vous faire économiser le coût d’une visite de service. Si vous avez encore besoin d’aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d’un appel, veuillez connaître la date d’achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l’appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’employer uniquement des pièces spécifiées par l'usine. Les pièces spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées avec la même précision que celle utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil KITCHENAID®.

Pour localiser des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, nous appeler ou contacter le centre de service désigné KitchenAid le plus proche.

Veuillez appeler sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle de KitchenAid Canada au : **1-800-807-6777.**

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d’appareils électroménagers.
- Consignes d'utilisation et d’entretien.
- Vente d’accessoires et de pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par KitchenAid Canada sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d’assistance

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à KitchenAid Canada à l’adresse suivante :

Centre pour l'eXpérience de la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où l’on peut vous joindre dans la journée.

Pièces de rechange

Plateau rotatif en verre
Numéro de pièce W10143945

Axe du plateau rotatif
Numéro de pièce W10143947

Support du plateau rotatif et roulettes
Numéro de pièce W10143946

Accessoires de nettoyage

Produit de dégraissage pour service intense
Numéro de pièce 31552

Nettoyant et poli pour acier inoxydable KitchenAid®
Numéro de pièce 4396920

Nettoyant tout-usage pour appareils électroménagers
Numéro de pièce 31682

Chiffons pour acier inoxydable KitchenAid®
Numéro de pièce 8212510

Trousses pour fours encastrés

Ce four à micro-ondes de plan de travail peut être encastré à l'aide de l'une des trousses suivantes*. Ces trousses sont disponibles auprès du marchand ou peuvent être commandées en indiquant le numéro de modèle de la trousse. Voir la section “Assistance ou service” pour le numéro sans frais.

TAILLE DE LA TROUSSE	NUMÉROS/COLORIS DES MODÈLES DE TROUSSE	POUR INSTALLATION SUR MODÈLES DE FOUR
24" (61 cm)	MK1154XVQ / Blanc MK1154XVB / Noir MK1154XVS / Acier inoxydable	KEBI141D KEBS147D
27" (69 cm)	MK1157XVQ / Blanc MK1157XVB / Noir MK1157XVS / Acier inoxydable	KEBI171D KEBS177D
30" (76 cm)	MK1150XVQ / Blanc MK1150XVB / Noir MK1150XVS / Acier inoxydable	KEBI101D KEBS107D

*Seulement les fours à micro-ondes électriques simples approuvés

GARANTIE DU FOUR ENCASTRÉ ET DU FOUR À MICRO-ONDES KITCHENAID®

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, la marque KitchenAid de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées “KitchenAid”) paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par KitchenAid. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s’applique exclusivement lorsque l’appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d’achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR CERTAINS COMPOSANTS

De la deuxième à la cinquième année inclusivement à compter de la date d’achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, KitchenAid ou KitchenAid Canada paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour les composants suivants, en cas de vices de matériaux ou de fabrication :

- Élément électrique
- Pièces du système de commande à semi-conducteurs

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT

Sur les fours à micro-ondes seulement, de la deuxième à la dixième année inclusivement à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour la cavité du four en acier inoxydable et la porte intérieure si la pièce rouille de part en part du fait de vices de matériaux ou de fabrication.

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d’installation et/ou les instructions de l’opérateur ou de l’utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par KitchenAid.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à KitchenAid dans les 30 jours suivant la date d’achat.
6. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
7. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
8. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d’entretien KitchenAid autorisé n’est pas disponible.
9. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
10. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d’usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d’une réparation ou des pièces de rechange dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand KitchenAid autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section “Dépannage” du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section “Dépannage”, de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section “Assistance ou service” ou en appelant KitchenAid. Aux É.-U., composer le **1-800-422-1230**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**. 1/08

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand _____

Adresse _____

Numéro de téléphone _____

Numéro de modèle_____

Numéro de série _____

Date d’achat_____

W10208004A

MFL42163902
6/08

© 2008. All rights reserved.
Tous droits réservés.

® Registered Trademark/TM Trademark of KitchenAid, U.S.A., KitchenAid Canada licensee in Canada
® Marque déposée/TM Marque de commerce de KitchenAid, U.S.A., Emploi sous licence par KitchenAid Canada au Canada

Printed in China
Imprimé en Chine